

Itinerario de la montaña

Distancia 17,5 km	Desnivel 844 m	Duración 6h00	Typología Circular	Señalización PR (amarilla) y GR (roja y blanca)
-----------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------------	---

El itinerario comienza en la plaza del mercado de Ezpeleta, frente al restaurante "Chez Doxpi".

Coordenadas GPS : UTM : 625886 - 4799685 Lat/Long : 43.339484/-1.446993

Ruta de montaña para excursionistas experimentados que permite descubrir dos macizos de las estribaciones pirenaicas. La primera subida al Mondarrain comienza en pleno corazón de Ezpeleta y ofrece la oportunidad de conocer un poco mejor esta localidad labortana y sus características casas. Ya en las laderas previas a la cumbre del Mondarrain, el ambiente se torna mucho más montaraz y ofrece un sinfín de curiosidades, como los humedales y sus plantas carnívoras o las betizu, pequeñas vacas autóctonas del País Vasco.



TRAMO 1 > El pueblo de Espelette

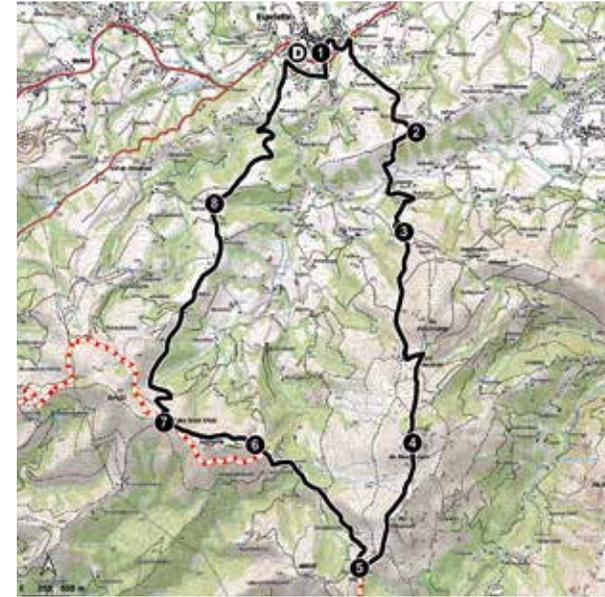
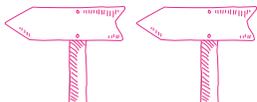
UTM : 625886 - 4799685

En la plaza del mercado, frente al restaurante Chez Doxpi, tome una calle que pasa entre dos setos de boj en dirección al castillo. Al final del camino, gire a la izquierda. Deje atrás el edificio del Sindicato del Pimiento de Ezpeleta y, a continuación, gire a la derecha y pase por delante del castillo. Siga esta calle hasta llegar a la carretera departamental. Crúzela y continúe por la izquierda cuesta arriba antes de tomar la primera a la derecha. Pase unas casas y deje una calle sin salida a la derecha. Llegue a una intersección y continúe a la derecha. Siga por la carretera hasta que llegar a otra intersección, donde deberá girar a la derecha. Tras una breve subida por una pista, gire a la derecha por una pista de tierra que transcurre entre prados.

TRAMO 2 > A través del barrio de Haranea

UTM : 626901 - 4798874

Camine por esta amplia colina entre los prados durante doscientos metros y luego gire a la izquierda por un camino de hierba justo antes de tres hayas. Al principio estrecho, el camino se ensancha y se vuelve pedregoso. Pase por un hermoso sotobosque antes de llegar a una carretera a la altura del barrio de Haranea. Siga recto en dirección a Mondarrain. Después de unos 100 m más o menos, en el cruce, gire a la izquierda en dirección a la Venta Burkaitz. Pase un frontón por la derecha y continúe



por la carretera. Después de una serie de curvas, abandone la carretera y tome un camino que sube.

TRAMO 3 > La subida al Mondarrain

UTM : 626854 - 4797784

Después de una subida, el camino llega a una pista y gira hacia la derecha. Continúe por esta pista que rodea el monte Ezkandrai. Cruce varias regatas antes de que el sendero se divida. Tome la primera a la derecha y avance por el camino durante unos 50 m antes de tomar un sendero que verá a su izquierda. Llegue al puerto de Amezketa. Siga por el borde del bosquecillo y continúe la ascensión al Mondarrain. La empinada subida conduce a un hermoso bosque de hayas. El camino desaparece a menudo entre la maleza. Este atento y no pierda



PUNTOS DE INTERÉS

❖ **El castillo**
Los vestigios del Castillo de los barones de Ezpeleta, emblema de la villa, se remontan a la Edad Media. Tras ser destruido y reconstruido por los vecinos de esta localidad labortana tras una revuelta, el castillo fue legado al municipio en 1694. En la actualidad alberga varios servicios municipales.
UTM : 625896 - 4799708

❖ **Betizu**
Pequeña vaca salvaje del País Vasco, la Betizu se caracteriza por su pelaje leonado y su aspecto algo endeble. Especie autóctona y salvaje y tenga cuidado con estos animales, especialmente cuando las madres están acompañadas por sus crías.

❖ **Cumbre del Mondarrain**
La cima del monte Mondarrain ofrece, una vista excepcional de toda la provincia de Lapurdi y parte de la Baja Navarra. Desde este mirador, en el que aún se conservan las ruinas de un antiguo fuerte, el excursionista podrá observar una parte importante de la cadena montañosa de los Pirineos
UTM : 627166 - 4795534

❖ **Centro de interpretación del pimiento de Espelette**
Creado a iniciativa del Sindicato de Productores del Pimiento de Ezpeleta, este espacio permite descubrir el pimiento de Ezpeleta a través de una visita guiada. Entre otras cuestiones, aprenderá sobre su historia, sus características gastronómicas o sobre la manera de producirlo.
UTM : 625916 - 4799801



Continúa en la siguiente página

